

KIRÁLY PÉTER 100

TANULMÁNYKÖTET

KIRÁLY PÉTER TISZTELETÉRE II.

OPERA SLAVICA BUDAPESTINENSIA
SYMPOSIA SLAVICA

KIRÁLY PÉTER 100
TANULMÁNYKÖTET
KIRÁLY PÉTER TISZTELETÉRE II.

Szerkesztette
Császári Éva és Mária Imrichová

ELTE BTK
Szláv Filológiai Tanszék
Budapest, 2019

A KIADVÁNY TÁMOGATÓI
Szent Adalbert Közép-
és Kelet-Európa Kutatásokért Alapítvány

SZAKMAI LEKTOROK

Bańcerowski Janusz
Lukács István
Ivor Ripka
Marta Součková
Szabó Tünde
Zoltán András

MŰSZAKI SZERKESZTŐ ÉS TÖRDELŐ
V4 Consulting Kft.

© Szerzők

A KIRÁLY PÉTER 100 nemzetközi tudományos
szlavisztikai konferencia hazai és külföldi előadói

Kiadja az ELTE BTK Szláv Filológiai Tanszék
Felelős kiadó a Szláv Filológiai Tanszék vezetője
Sorozatszerkesztő: Lukács István
A borítót tervezte: Sellyei Tamás Ottó
Nyomdai kivitelezés: Robinco Kft.

ISSN 1789-3976

ISBN 978-963-489-066-9

2. KÖTET TARTALOM

KULTÚRATUDOMÁNY

DZIEWOŃSKA-KISS DOROTA: Węgierskie kulinaria w książce Krzysztofa Vargi pt. <i>Gulasz z turula</i>	9
TEREZA HEJDOVÁ: K pravopisu díla Pavla Židka <i>Jiří(ho) Spravovna</i>	20
HANA HRANCOVÁ: Maďarský prvok v prácach Anny Horákovvej-Gašparíkovej	28
PETER KÁŠA: Regionálne, národné a štátne (otázky formovania kolektívnych identít v Uhorsku v diele Pétera Királya)	37
IVANA KLABNÍKOVÁ: Zochovo slovo za slovenčinu a oravskí prívrženci	47
LEBOVICS VIKTÓRIA: Az ukrán szak újraindítása az elté-n a XX. század 60-as éveiben	55
LUKÁCSNÉ BAJZEK MÁRIA: Kossics József a muravidéki szlovén nyelvtani terminológia megteremtője	66
MENYHÁRT KRISZTINA: Illés próféta kultusza a bolgárok, a magyarok és a bolgárkertészek körében	76
KATARÍNA MIKULCOVÁ: Jazykový obraz chuťových vlastností slovenského vína	89
JANA PÁTKOVÁ: Stereotypy v zobrazování (národního) jazyka na příkladu obrozenského cestopisu J. M. Hurbana	100
PATRIK ŠENKÁR: Historizmus a život mikrospoločnosti vo vecnej spisbe nadlacksých Slovákov	111
ALŽBETA UHRINOVÁ: Prehľad slovenských lingvistických publikácií v Maďarsku v rokoch 1989 – 2016	125
VÁRNAI DOROTA: Polacy na Węgrzech. Kultura i język Denczan	136

IRODALOMTUDOMÁNY

БУРА ІРИНА: Мотив ініціації у повісті докії гуменної «Не- бесний змій»	143
MIROSLAVA GAVUROVÁ: Lúbostné a erotické motívy v nářečových piesňových textoch z obce Fintice v regióne Šariš.....	152
AGNIESZKA JANIEC-NYITRAI: O tym, co niezbyt istnieje. relacje temporalne w esejach podróżniczych z tomu <i>Wschód</i> (2014) Andrzeja Stasiuka	164
ДЬЁРДЬ ЗОЛЬТАН ЁОЖА: Концепция Горького о разрушении индивида и судьба «лишнего человека». на матери- але повести «Жизнь ненужного человека»	175
ЮЛІЯ ЮСИП-ЯКИМОВИЧ: Шляхи лінгвалізації акустичного світу в слов'янських поетичних текстах епохи літературного модернізму (кінець XIX –початку XX ст.)	188
MILAN KENDRA: ‚V pravde ducha‘. Idea vlastenectva v nesko- roromantickej poézii P. Országha	199
KISS SZEMÁN RÓBERT: Eszmei koncepciók alakváltozatai Ján Kollár gondolkodásában. Hungarizmus – pánszláviz- mus – csehszlovakizmus	209
KRYSTYNA KUZNIETSOVA: Kdo jsou ti Ukrajinci? Hledání iden- tity a prolínání žánrů v románě Maxyma Dupeško <i>Prí- běh důstojný celého jabloňového sadu</i>	219
OLGA MACÍČKOVÁ (SHYTOVA): Музичні образи в прозових творах Гната Хоткевича «Галичанського періоду» ...	229
PAVOL MARKOVIČ: Národopisné a editorské aktivity Jána Kol- lára v kontexte poetologických systémov klasicizmu a romantizmu	242
MÉSZÁROS ANDOR: A csehszlovakizmus gondolatának nyelvi alapjai	252

NORA NAGYOVÁ – ZVONKO TANESKI: Téma národnej identity a prvky existencializmu v dráme Jordana Plevneša „R“ (dramatický sen so strieľaním do abecedy v 15 obrazoch)	261
OKSANA TYKHOVSKA: Archetypical imagery of beliefs and traditions connected with hunting in the frame of Carpathian Region	270
ANNA ZELENKOVÁ: Slovenská literatúra v koncepcii Jana Jakubca (celoživotný záujem o Jána Kollára)	281
Király Péter életrajza	290
Životopis Pétra Királya	293
Curriculum vitae of Péter Király	296
BOGDÁN ZSOMBOR: Bibliográfia	299

KULTÚRATUDOMÁNY

WĘGIERSKIE KULINARIA W KSIĄŻCE KRZYSZTOFA VARGI PT. *GULASZ Z TURULA*

DZIEWOŃSKA-KISS DOROTA

*Eötvös Loránd Tudományegyetem, Bölcsészettudományi Kar,
Szlovák és Balti Filológiai Intézet, Lengyel Filológiai Tanszék
dziewonska.dorota@btk.elte.hu*

Abstract: The subject of the article are Hungarian culinary phrases and their descriptions based on the book *Gulasz z turula* (Stew of turul). The text presents the names of some Hungarian dishes and the contexts in which they were included. The work is an attempt to analyze the importance of explaining specific terms and phrases in a given culture that are unknown or have no equivalents in other languages.

Keywords: Hungarian culinary terms, (non) translation of dish names

Głównym celem niniejszego artykułu jest analiza sposobu przetłumaczalności i objaśnień nazw potraw węgierskich w utworze Krzysztofa Vargi *Gulasz z turula*. W pracy nie będą brane pod uwagę wątki historyczne i polityczne, które autor książki porusza nie tylko poprzez nadanie poszczególnym rozdziałom tytułów z kulinarnym komponentem (Paprykarz z Kádára, Pieczeń z Horthyego, Zupa z Rákosi, Pörkölt z Bulcsú i Lehela, Salami ze świętego Stefana, Leczo z Gurcsányi i Orbána, Smalec z Kossutha, Kotlet z Árpáda), ale również dlatego, że to właśnie Vardze „poprzez opis kulinariów i węgierskiej kultury jedzenia, biesiadowania, spożywania, konsumowania i picia udało się [...] wytłumaczyć historię i wewnętrzną dynamikę narodu węgierskiego, jego wyjątkowość, tęsknoty, resentymenty oraz narodowe mity”.*

Na łamach Gazety Wyborczej Varga wspomina: „ojciec robił w domu paprykarz z ziemniaków, leczo i zapiekanke. Lubił

też robić pörkölt i zupę gulaszową. To nie jest jedzenie, którym można się codziennie żywić, bo jest wyjątkowo ciężkie, ale bardzo je lubię - jest takie domowe w dobrym sensie tego słowa".**

Varga w swojej książce wiele uwagi poświęca kuchni węgierskiej, akcentując jej ciężkość „jedzenie na pewno nie jest zdrowe i dietetyczne, ale za to pyszne i błogostanogenne” (VARGA 2008: 8) oraz zwyczajom kulinarnym Węgrów. Wspomina, jak to w dzieciństwie lubił roznoszące się około godziny trzynastej zapachy przygotowywanych przez węgierskie gospodynie jednodaniowych posiłków typu duszone na smalcu warzywa, leczko, faszerowana papryka czy zapiekanka kartoflana. Wprowadza nazwy dań węgierskich, z których niestety nie wszystkie mają swoje ekwiwalenty w języku polskim. Należą do nich, na przykład: pörkölt, főzelék, lángos, rétes itp. Potrawy te są bardzo popularne na Węgrzech, ale można przypuszczać, że większość z nich obca jest nie tylko Polakom. Lektura esejów Krzysztofa Vargi (*Gulasz z turula, Czardasz z mangalicą, Langosz w jurcie*) może właśnie pomóc w poznaniu dwóch odrębnych językowo i kulturowo światów. Językowy obraz świata jest tworem specyficznym dla każdej wspólnoty kulturowej, a

„Różnice międzyjęzykowe to różne aspekty konceptualizacji, kategoryzacji i sygnifikacji fragmentów rzeczywistości. Porównanie dwóch języków jest jednocześnie porównaniem dwóch różnych kultur. Ścisły związek języka z różnymi sferami życia danej wspólnoty kulturowej nadaje mu specyficzny koloryt narodowy, co w literaturze fachowej zwykło się nazywać lingworealiami. Powodem trudności translatorycznych w zakresie obcojęzycznych tekstów językowych może być również błędna interpretacja różnego rodzaju metafor, symboliki, struktur meta informacyjnych, aluzji itp., specyficznych dla danego języka etnicznego lub jego odmian. Prawidłowe odczytanie zawartości informacyjnej tego rodzaju struktur wymaga znajomości specyfiki kulturowej” (BAŃCZE-ROWSKI 2004: 5).

W ten specyficzny węgierski koloryt narodowy autor umiejętnie wprowadza czytelnika przywołując różne obrazy nie tylko z pobytu na Węgrzech w dzieciństwie, ale również z wizyt w tym kraju w okresie późniejszym. Oprowadza go po różnych miejscach (restauracje, rynki, targi, karczmy, bary, sklepy mięsne), charakteryzując je z ujmującą precyzją. Oddaje hołd węgierskiej kuchni, węgierskim zwyczajom i węgierskiej gościnności. Do-

skonale radzi sobie również z opisem kilku węgierskich potraw pozostawiając 'bez naruszenia' ich nazwy. Nie stara się tłumaczyć tego, czego przetłumaczyć się nie da. Nie wymyśla na siłę polskich ekwiwalentów nazwom węgierskim, nie fantazjuje objaśniając smak, zapach, skład potrawy czy opisując jej wygląd. Robi to w naturalny, prosty, a zarazem mistrzowski sposób sprawiając, że czytelnik w trakcie lektury prawdopodobnie czuje nieustanny głód.

„Węgierską wariacją na temat warzyw jest főzelék, jedno ze sztandarowych dań kuchni w wersji fast. Főzeléki robi się z dyni, kapusty, zielonego groszku, szpinaku, soczewicy, fasoli albo kartofli. Gęste zawiesziny, przypominające klasyczną marchewkę z groszkiem i horteksowski szpinak-paciąjkę, podaje się jako osobne danie, wystarczające za cały obiad. To wegetariańskie danie zbudowane jest na fundamencie smalcu, a często wkłada się do niego także mielony kotlet wieprzowy lub smażoną kiełbasę” (VARGA 2008: 22).

„W „Horgásztanya” podają zupę rybacką z sumą, delikatniejszą a jednocześnie bardziej wyrazistą niż klasyczna zupa z karpia, zawsze nieco trącają błotem. Najlepsza jest wersja „korhely”, czyli dla skacowanych: z cytryną i śmietaną, które nadają jej świeżość i lekkość – walory węgierskiej kuchni rzadkie” (VARGA 2008: 16).

Varga „zanurzony w kulturę węgierską, znający język węgierski, pozostaje otwarty na to, co widzi: kultura ta jest dla niego na tyle obca, by wciąż była wyjątkowa i nowa” (JANIEC-NYITRAI 2017a: 169), płynnie i bezceremonialnie zaprasza czytelnika za kulisy węgierskiej kuchni bazującej na mięsie, warzywach sezonowych, białym, świeżym chlebie, zasmażkach, zapiekankach i śmietanie, którą dodaje się nawet do kiszzonej kapusty i sałatki z ogórków w octowo-czosnkowej zalewie.

Czytelnik w trakcie lektury poznaje nie tylko węgierskie potrawy, ale i napoje alkoholowe (unicum, pálinka, wino kék-frankos), bez których węgierska rzeczywistość byłaby znacznie uboższa. Za Vargą przenosi się w świat madziarskich smaków i zapachów. Poznaje to, co Varga wynosi na piedestały, to co jest takie węgierskie, takie charakterystyczne dla tego narodu. Czytając ma się ochotę nie tylko na wykwinny obiad, ale i deser w postaci rétesa, którego ojczyzną jest Turcja (por. PÁTROVICS 2012: 152) bo:

„Tu rétese – strudle z owocowym, serowym bądź kasztanowym nadzieniem – są zawsze gorące, właśnie wyciągnięte z pieca, posypane cukrem pudrem, w cienkim pergaminowym cieście francuskim, kruszącym się lekko pod naciskiem zębów” (VARGA 2008: 28).

Sposób ‘serwowania’ objaśnień niektórych dań przez Vargę jest tak prosty i przystępny, że nawet czytelnikowi, który nie miał okazji skosztowania specjalów węgierskiej kuchni nie przyjdzie do głowy, że to, o czym pisze Varga, może być niesmaczne. Węgierskie potrawy mogą być bardzo kaloryczne i ciężkostrawne, ale na pewno nie są pozbawione wyśmienitego smaku i zapachu.

„Węgierska kuchnia powszechnie uznawana jest za ostrą, pikantną, palącą. Każdy kto rozsmakował się w paprykarzach, naleśnikach á la Hortobágy czy zupie fasolowej á la Jókai, wie, że to nieprawda – wszędzie tam dominuje śmietana łagodząca każdą ostrość. Węgierska kuchnia to także desery, serowe knedle, orzechowo-czekoladowe naleśniki á la Gundel, purée z kasztanów, biszkopty z bitą śmietaną. Węgrzy tak naprawdę od ostrych, palących smaków wolą słodkie” (VARGA 2008: 49).

Chyba najbardziej wychwalaną przez autora jest hurka

„[...] idealnie wysmażona hurka zamoczona w musztardzie i zagryziona marynowaną papryką smakuje jak najslynniejsze literackie ciastko zanurzone w herbatie”, „Niestety, ani na Dékán utca, ani na Városház utca nie można już dokupić do hurki albo kurczaka setki pálinki, ani nawet piwa borsodi w puszcze”, „Tak więc na luksus zapicia hurki pálinką można sobie pozwolić jeszcze na piętrze głównej hali targowej przy Vámház körút”, „Ale hurka w tej hali targowej nie dorasta do pięt hurce na Dékán utca, co mówię z całą odpowiedzialnością” (VARGA 2008: 23–25).

Czym zatem jest hurka i pálinka. Jak pisze autor hurka to nic innego jak kaszanka „w wersji krwawej lub wątrobianej”. Prawdopodobnie dzięki temu, że jest ona tak faworyzowana przez Vargę, autor podaje jej ekwiwalent w języku polskim. Pálinka natomiast, która kilkakrotnie pojawia się w tekście pozostaje bez objaśnienia. Pálinka to nic innego jak ‘węgierska wytrawna wódka owocowa sporządzana ze śliwek, brzoskwiń, czereśni itp.’ (TÖRÖK 2016: 114), potocznie – gorzalka sporządzana z różnych owoców o mocy przekraczającej nawet 50%.

Ale czy czytelnik może rozkodować pozostawione bez objaśnienia w tekście nazwy? Czy wie, co kryje się pod nazwą danej potrawy? Czy na pewno skosztowałby tego, o czym Varga pisze w tak ujmujący sposób? Szkoda, że w książce nie znajdziemy

objaśnień takich nazw (choć niektóre z nich brzmią bardzo po polsku) jak: pörkölt, pálinka, zupa gulaszowa, lángos, lecsó, paprykarz z kurczaka, paprykarz z kartofli, które niezwykle często powtarzają się w tekście. Jak pisze Dąbrowska „Nazwa potrawy [...] powinna być smaczna, pobudzać apetyt i wyobraźnię kulinarną, wzbudzać tęsknotę za dobrym jadem. Bardzo istotna jest więc warstwa skojarzeniowa łączona z daną nazwą” (SZCZĘK; KAŁASZNIK 2015: 224). Czytelnik nie znający języka węgierskiego, nie znając nazwy potrawy, nie widząc nawet jej zdjęcia nie jest w stanie kojarzyć jej z dobrym smakiem i zapachem.

Przyjrzyjmy się więc tym specjałom kuchni węgierskiej, których smakami można się delektować, a których nazwy pozostały ‘nienaruszone’.

„[...] w godzinach obiadowych wszystkie stoliki były zajęte i pörköltu zjadali demokratycznie robotnicy w pochłapanych farbą kombinezonach, urzędnicy z teczkami, i grubi faceci z sygnetami i wielkimi tombakowymi łańcuchami” (VARGA 2008: 20)

„[...] od tego czasu wskazują one wędrowcom i pielgrzymom szukającym iluzji ukojenia drogę do sanktuarium duszonych i smażonych miejsc – wieprzowej wątroby ze szpikiem, pörköltów z flaków, z golonki, z wołowiny, panierowanych kotletów posypanych serem, gulaszu z fasolą, marynowanych ostrych papryk, słodkiej kapusty, wymacerowanych w occie ogórków” (Varga, 2008: 29); „Węgrzy zawsze będą więc nieszczęśliwi. Będą siedzieć, zając pörkölt, popijać pálinką i tęsknić – jak to melancholicy, nie do końca wiedząc, za czym tak naprawdę tęsknią” (VARGA 2008: 35).

Cóż to takiego owy pörkölt? Pörkölt/porkolt/perkelt to potrawa przygotowywana najczęściej z pokrojonej w drobną kostkę wołowiny, cielęciny, baraniny, dziczyzny, obsmażanej na tłuszczu, na bazie zeszkłonej cebuli, przyprawiana sporą ilością mielonej papryki, duszona w sosie, podawana z galuszkami, czyli małymi kluseczkami (por. TÖRÖK 2016: 115).

Warto także wspomnieć zupę gulaszową, której, jak pisze Varga, w pewnych miejscach brakuje: „Láncid” nie jest ani dla trendy klubbersów [...], ani dla miłośników paprykowanej słoniny. [...] Nie ma tu zupy gulaszowej ani paprykarzy, jest za to wino, piwo i pálinka” (VARGA 2008: 15). Zupa ta przyrządzana jest z pokrojonego w kostkę mięsa wołowego smażonego z cebulą, gotowana z ziemniakami, pomidorami, przyprawiona świe-

zo zmielonym pieprzem, ostrą papryką, solą, przyrządzana na bulionie.

Nie można zapomnieć o specjalności charakterystycznej dla kuchni węgierskiej, którą jest *lángos*, polecany przez Vargę niemieckim turystom (warto zaznaczyć, że w tym miejscu autor nieco ironicznie, wręcz krytycznie odnosi się do kuchni węgierskiej):

„Niech sobie ci niemieccy najeżdźcy kupują w hali te za drogie papryki, pálinki i salami [...] Niech wędrują po galerii na piętrze, gdzie ciągną się budki z jedzeniem i piciem, z przesmałcowanymi zupami i przesoloną kapustą, z kwaśnymi winami w dwulitrowych plastikowych butelkach i ze smażonymi na nie najświeższym oleju *langoszami*” (VARGA 2008: 25–26).

Langosz, to węgierski placek drożdżowy smażony na głębokim tłuszczu do momentu zarumienienia się. Podawany jest w różnych wariantach. Najbardziej popularnym jest *langosz* posmarowany sosem lub masłem czosnkowym, polany śmietaną i posypany startym serem.

Pozostało jeszcze wspomnieć paprykarze, na przykład paprykarz z kartoflami (węgierska nazwa potoczna tej potrawy to *paprikás krumpli*, a bardziej elegancko to *serpenyős rostályos*), tę jednogarnkową potrawę, którą Varga lubił jeść na budapeszteńskich bazarach. Składa się ona z ziemniaków gotowanych na zeszklonej cebuli, z dodatkiem pomidorów, plasterków kielbasy i całej gamy przypraw. Ani paprykarz z kartoflami, ani paprykarz z kurczakiem w żadnym stopniu nie przypominają paprykarza szczecińskiego. „Polskie słowo paprykarz kojarzy się z paprykarzem szczecińskim, czyli konserwą rybną produkowaną w Polsce od połowy lat 60. ubiegłego stulecia, w której skład, oprócz mięsa rybnego, wchodził ryż oraz pulpa pomidorowa sprowadzana z Węgier i Bułgarii” (JANIEC-NYITRAI; NYITRAI 2017: 145)

Według Török paprykarz to ‘potrawa z drobnych kawałków cielęciny, drobiu lub ryb, rodzaj gulaszu przyprawionego dużą ilością papryki’ (TÖRÖK 2016: 115).

Varga podając oryginalne nazwy potraw z ich pełnym opisem i ciekawym kontekstem, w jakim je umieszcza, jakoby daje czytelnikowi możliwość poznania fragmentu innej kultury innego językowego obrazu świata, który jest niczym innym jak:

„[...] obrazem istniejącej rzeczywistości obiektywnej postrzeganej przez użytkowników języka, posiadających podobne doświadczenia i wyznających podobne wartości. Językowy obraz świata możemy także interpretować jako rodzaj wiedzy o rzeczywistości, będący zarazem jej nośnikiem. Jest to nic innego, jak mentalna mapa informacyjna człowieka, jego wewnętrzny obraz świata, który jest integralną częścią języka i ponieważ obraz ten może istnieć tylko w języku, jest w nim więc zakodowany i utrwalaony w postaci alinearnej struktury kognitywnej. Nie jest to naukowy obraz świata, lecz jego naiwny, codzienny, subiektywny obraz” (BANCZEROWSKI 2008: 139–140). Tłumaczenie D. Dziewońska-Kiss

Z nieobjaśnionymi nazwami nie byłoby problemu, gdyby należały do ‘kanonu’ potraw znanych na całym świecie. Mam tu na myśli takie nazwy jak: pizza, spaghetti, kebab, tapas, cappuccino itp. W zglobalizowanym świecie nazwy te i znajomość składników, z których są przygotowywane nie stanowią zagadki. Ale paprykarz, pörkölt, pálinka itp.?

Wyjaśnienia niektórych z nich można znaleźć w słownikach specjalistycznych, w Internecie lub artykułach na temat kuchni węgierskiej. Jak twierdzi Török

„Wyrazy przejęte z języka węgierskiego można zaklasyfikować do różnych zakresów tematycznych. Są to głównie wyrazy z zakresu semantyki wojskowej, pasterskiej, a małą grupę tworzą leksemy o znaczeniach kulinarnych. [...] W źródłach słownikowych jest ich niewiele, są to nazwy win i kilku potraw” (TÖRÖK 2016: 113). Z przeprowadzonej przez Török ankiety wynika, że znajomość węgierskich potraw kształtuje się na średnim poziomie. Autorka do hungaryzmów powszechnie znanych zaliczyła takie nazwy jak: gulasz, papryka, leczko, tokaj, paprykarz. Za hungaryzmy średnio znane uznaje wyraz palinka. Informuje, że wszystkim uczestnikom ankiety znany jest gulasz, natomiast „starsze osoby powyżej 60 lat nie znają słowa leczko” (TÖRÖK 2006: 26–28).

Gulasz z turula obfituje w kulinaria. Nie sądzę jednak, że czytelnik podczas lektury za każdym razem odwoływać się będzie do dodatkowych źródeł. Zdaję sobie sprawę, że książka Vargi nie jest książką kucharską, ale być może jej lekturę ułatwiłby opis „nieprzetłumaczalnych” kulinariów w przypisach lub kolorowe fotografie potraw. Niektóre z potraw są zbyt skomplikowane, ale krótka informacja zapewne pomogłaby zrozumieć

czytelnikowi, czym autor książki tak bardzo się zachwycił, co go tak w węgierskiej kuchni ekscytuje. Frances Mayes w swojej słynnej książce pt. *Napsütötte Toszkána*, dla stworzenia atmosfery włoskiej posługiwała się wieloma włoskimi wyrażeniami, listę których dołączyła do swojej książki w formie słowniczka odautorskiego. Tadeusz Konwicki też dołączył do swojej powieści pt. *Dziura w niebie* zawierającej znaczną ilość dialektyzmów czy też regionalizmów wileńskich słowniczek odautorski. Varga też mógłby to zrobić w podobny sposób.

Brak opisów niektórych potraw spożywanych i wyraźnie podkreślanych przez Vargę (pörkölt, paprykarz, lángos, lecsó, pálinka, unicum) można tłumaczyć podwójną tożsamością autora, wspomnieniami z dzieciństwa i nostalgią. „Varga, dzięki swojej dwukulturowości, dzięki doskonałej znajomości węgierskich i polskich kodów kulturowych, potrafi bez problemu poruszać się po obszarach obu kultur – polskiej i węgierskiej. Potrafi być swój i obcy, zadomowiony i wyobcowany” (JANIEC-NYITRAI 2017b: 106). Być może właśnie dlatego w niektórych przypadkach nazwy potraw pozostawia bez wyjaśnienia. Dla autora nie są one obce, oczywisty jest smak i zapach węgierskiej kuchni, sposób przygotowywania dań, węgierska gościnność, o czym wspomina już na pierwszych stronach swojej książki

„Za każdym razem żona pana Répy szykowała na nasze przyjęcie gigantyczny gar z jedzeniem. Na stole pachniał już świeży chleb i syczała woda sodowa w syfonie, pan domu ubrany w odświętny dres i kapcie odkorkowywał ochnoczo niedrogie wino, z kuchni dochodziło bulgotanie, postękiwanie gospodyni i już po chwili wszyscy jedliśmy” (VARGA 2008: 7).

Uzupełnienie tekstu objaśnieniami być może sprawiłoby, że kulinaria w nim występujące czytelnicy traktowałiby nie tylko jako reklamę kraju i narodu (w pozytywnym tego słowa znaczeniu), z którym autor książki jest tak bardzo związany, ale jako jeszcze jedną możliwość poznania i przyswojenia fragmentu innej kultury, porównania jej z własną, wyłapania podobieństw i różnic, gdyż „zależność widzenia świata i myślenia od języka polega na determinacji: człowiek pozostaje na «łasce języka», język jest kluczem do świata myśli i kultury, jest «przewodnikiem» po świe-

cie, zawierającym skodyfikowane interpretacje rzeczywistości, od których nie ma ucieczki” (BARTMIŃSKI 2006: 14).

Przywołując wielokrotnie węgierskie kulinaria Varga nie miał łatwego zadania, gdyż brak współwymienności nazw, spowodowany brakiem ekwiwalentów w języku polskim wiąże się z podaniem ich objaśnień z odpowiednią kompetencją opartą na znajomości nie tylko menu, ale także na znajomości przyzwyczajen żywieniowych, kultury, tradycji, zwyczajów panujących wśród przedstawicieli danej grupy.

Madziarska kuchnia jest częścią narodowej kultury Węgier, którą tylko wówczas czytelnik jest w stanie poznać i zrozumieć, jeśli to, co nieprzetłumaczalne zostanie przetłumaczone, objaśnione, opisane, pokazane.

Brak objaśnień, zdjęć, wspomnijmy jeszcze lecz o ‘pikantna potrawa ze świeżej papryki, pomidorów i cebuli, z dodatkiem kielbasy, jajek i przypraw’, nie umniejsza wartości tej nieco kontrowersyjnej w kręgach zarówno polskich jak i węgierskich książki. Jest ona hołdem złożonym węgierskim gospodyniom, kucharzom, kucharkom, chwałą dla kuchni węgierskiej, mini leksykonem kulinarnym, przewodnikiem nie tylko po miejscach, ale po smakach i zapachach węgierskich specjałów, w której autor wiąże węgierskie tradycje kulinarne z mentalnością węgierskiego narodu.

Bibliografia

- BAŃCZEROWSKI Janusz, 2004: Z zagadnień polsko-węgierskiej semantyki kontrastywnej. *Studia Slavica Savariensia*. Szombathely. 2004/1-2, 5-16. <http://www.bdtf.hu/btk/szli/STUDIA%20SLAVICA%20SAVARIENSIA/2004/StudiaSlavicaSavariensia%202004.pdf>
- –, 2008: A világ nyelvi, tudományos és kultúrképe mint a második valóság Komponensei. *A világ nyelvi képe. A világgép mint a valóság metaképe a nyelvben és a nyelvhasználatban*, Bańczerowski J. 139–151. Budapest: Tinta Könyvkiadó.

- -, 2010: A nyelv szerepe az emberi valóság magalkotásában. *Magyar Nyelv*. Budapest 2010/2, 129–143. http://www.c3.hu/~magyarnyelv/10-2/banczerowski_102.pdf
- BARTMIŃSKI Jerzy, 2006: *Językowe podstawy obrazu świata*. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- JANIEC-NYITRAI Agnieszka, 2017a: „Ginąc w ciasnym natłoku przeszłości”. Uwagi o trylogii węgierskiej Krzysztofa Vargi (*Gulasz z turula, Czardasz z mangalicą, Langosz w jurcie*). *Turystyka i polityka. Ideologie współczesnych opowieści o przestrzeniach*, Molisiak A., Sosnowska D., Wierzejska J. (szerk.), Warszawa: Uniwersytet Warszawski, 169–192.
- JANIEC-NYITRAI Agnieszka, 2017b: Rozmywanie granic: Geopoetyka węgierskiej trylogii Krzysztofa Vargi. *Slavia Centralis*, nr 1, 104–117.
- JANIEC-NYITRAI Agnieszka; Nyitrai Zoltán, 2017: *Lengyel-magyar irodalmi szakácskönyv*. Budapest: Budapest XII. kerületi Lengyel Nemzetiségi Önkormányzat.
- KONWICKI Tadeusz, 2010: *Dziura w niebie*. Warszawa: Agora.
- MAYES Frances, 2002: *Napsütötte Toszkána*. Budapest: Tericum Kiadó.
- PÁTROVICS Péter, 2012: Nemzeti ételnevek és fordításai. *Gasztroszemiotika. Az étkezés jelei*, Balázs G., Balázs L., Veszelszki Á., (szerk.), Magyar Szemiotikai Társaság, ELTE Eötvös Kiadó, Budapest, 149–156.
- -, 2010: Budapest Lengyelországban. Magyarországi Budapest-képek egy turisztikai könyv és egy fotóalbum alapján. *Idegen szemmel. Magyarságkép 19–20. századi útleírásokban*. Kutatási Füzetek 16. Hornyák Á., Vitári Zs. (szerk.) Pécsi Tudományegyetem, Pécs, 173–179.
- SZCZEK Joanna; Kałasznik Marcelina, 2015: Utracone w tłumaczeniu – o problemach z tłumaczeniem potraw z języka polskiego na język niemiecki. *Rocznik Przekładoznawczy. Studia nad teorią, praktyką i dydaktyką przekładu* 10, Krajewska M., Zieliński L. (szerk.), 223–241. Toruń: Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika.
- TÖRÖK Katalin, 2006: Słownictwo pochodzenia węgierskiego we współczesnej polszczyźnie. [in:] *Poradnik Językowy* 2/2006: 18–40.

- -, 2016: Hungaryzmy dotyczące kulinariów w polszczyźnie. *Badania diachroniczne w Polsce II. – Między współczesnością a przeszłością*, A. Krzyżanowska, M. Posturzyńska-Bosko, P. Sorbet (szerk.), 113–123. Lublin: Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej.
- VARGA Krzysztof, 2008: *Gulasz z turula*. Wołowiec: Wydawnictwo Czarne.
- VÁRNAI Dorota, 2015: Polskie spojrzenie – węgierskie emocje. Refleksje nad węgierską recepcją książki Krzysztofa Vargi pt. *Gulasz z turula*. *Szlávok és magyarok. Köszöntő könyv Zoltán András 65. születésnapjára*, I. Hegedeűs, Sz. Szabolcs, A. Laczházi (szerk.), 239–247. Budapest: ELTE BTK Orosz Nyelvi és Irodalmi Tanszék.

Źródła internetowe:

- *<http://www.iliteratura.cz/Clanek/25343/varga-krzysztof-gulasz-z-turula>
- **http://wyborcza.pl/1,75410,7100964,Krzysztof_Varga__Melancholia_jest_w_Budapeszcie.html?disableRedirects=true